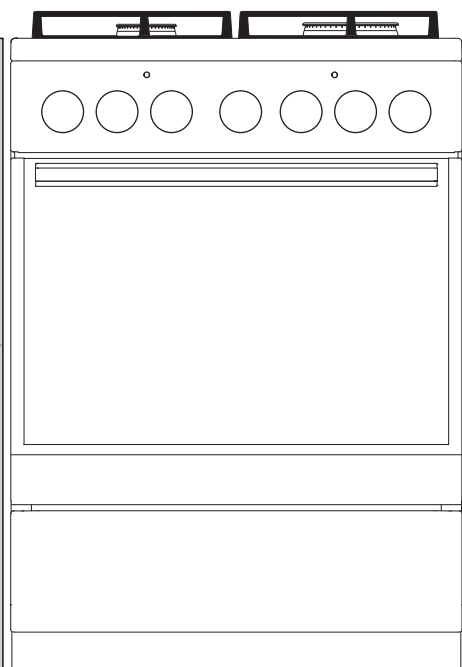


BG

**ПОДРОБНИ ИНСТРУКЦИИ  
ЗА УПОТРЕБА  
НА КОМБИНИРАНА  
СВОБНОСТОЯЩА  
ГОТВАРСКА ПЕЧКА**

**gorenje**



**K5241WF  
K5241SF**

**Благодарим ви**, че ни се доверихте и закупихте нашия уред.

Това подробно ръководство с инструкции е приложено, за да ви улесни при употребата на продукта. Инструкциите ще ви позволят да опознаете вашия нов уред възможно най-бързо.

Уверете се, че уредът, който сте получили, не е повреден. Ако откриете, че уредът е повреден по време на транспортирането му, се свържете с магазина, откъдето сте закупили продукта или с регионалната складова база, откъдето е бил доставен.

Инструкциите са валидни, само ако има символ на държава, отпечатан върху уреда. Ако върху уреда **НЯМА** отпечатан символ на държава, моля, вижте техническите инструкции за инсталиране на уреда според изискванията за ползване в съответната държава.

Уредът трябва да бъде свързан в съответствие с всички действащи разпоредби и може да се използва само в добре вентилирани помещения. Прочетете инструкциите преди да свържете или ползвате уреда.

Инструкциите за употреба са достъпни и на нашия интернет сайт:

<http://www.gorenje.com>

GORENJE gospodinjski aparati, d.d.  
Partizanska cesta 12,  
SI-3320 Velenje, SLOVENIA  
[info@gorenje.com](mailto:info@gorenje.com)



Важна информация



Съвет, забележка



# **ВАЖНИ ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ**

---

## **ПРОЧЕТЕТЕ ВНИМАТЕЛНО ИНСТРУКЦИИТЕ И ГИ ЗАПАЗЕТЕ ЗА БЪДЕЩИ СПРАВКИ.**

Този уред може да се използва от деца на 8 години и по-големи и от хора с намалени физически, сензорни и умствени способности или недостатъчно опит и познания, само ако бъдат наблюдавани и инструктирани как да използват уреда безопасно и ако са наясно с опасностите, които могат да възникнат при употребата на уреда. Не позволявайте на деца да си играят с уреда. Почистването и поддръжката не трябва да се извършва от деца без наблюдение от възрастен.

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Уредът и някои от достъпните на допир части могат да се нагорещят много по време на ползването му. Внимавайте да не докосвате нагревателните части на уреда. Дръжте децата под 8 годишна възраст настрана, освен ако не са под постоянно наблюдение.

**ВНИМАНИЕ:** Достъпните части на уреда могат да станат горещи по време на употреба. Малки деца не бива да стоят близо до фурната.

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Опасност от пожар: не съхранявайте предмети върху повърхностите за готвене.

**ВНИМАНИЕ:** Процесът на готвене и краткият процес на готвене трябва да бъдат наблюдавани непрекъснато.

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Готвене на плота без надзор с мазнина или олио може да бъде опасно и да предизвика пожар. НИКОГА не се опитвайте да потушавате пожар с вода, а изключете уреда и след това покрийте пламъците с капак или противопожарно одеяло.

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Преди да смените крушката на лампичката, се уверете, че уредът е изключен от електрическата мрежа, за да предотвратите опасност от токов удар.

Уредът не трябва да се инсталира зад декоративна врата, за да се избегне прегряване.

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Ако плотът е напухан, изключете уреда, за да избегнете опасност от токов удар.

Не използвайте груби, абразивни почистващи препарати или остри метални шпатули за почистване на стъклената врата на фурната / стъклото на шарнирните капаци на плота (където е приложимо), тъй като те могат да надраскат повърхността, а това да доведе до счупване на стъклото.

Не използвайте парочистачки или почистващи уреди под високо налягане за почистване на уреда, тъй като това може да причини токов удар.

Уредът не е предназначен за управление с външни таймери или система за дистанционно управление.

**ВНИМАНИЕ:** Използвайте единствено предпазители, направени от производителя на уреда или описани от производителя като подходящи. Употребата на неподходящи предпазители може да доведе до наранявания.

Уредът е предназначен да бъде поставен директно на пода без подпори или поставки.

Ако захранващият кабел е наранен, трябва да бъде подменен от производителя, неговия оторизиран сервиз или други квалифицирани лица, за да се избегне опасност.

Преди да го вдигнете, се уверете, че капакът е чист и по него няма разлети течности. Капакът може да е лакиран или от стъкло. Той може да бъде затворен, само когато зоните за готвене са напълно изстинали.

**ВНИМАНИЕ:** Този уред е предназначен само за готвене. Не бива да се използва за други цели, като например отопление на стая.

Уредът може да бъде свързан с електрическата мрежа само от оторизиран сервизен техник или специалист. Клеми (вместо свързващ кабел) трябва да бъдат обезопасени с капак (вижте допълнително оборудване). Самостоятелното ремонтиране на уреда или непрофесионалният ремонт може да доведе до опасност от сериозни наранявания или повреда на продукта.

Неоторизиран сервиз и поправка може да причини риск от експлозия, токов удар или късо съединение и да доведе до наранявания на хора и повреда на уреда. Такива действия могат да бъдат извършвани само от оторизиран специалист.

Преди инсталирането се уверете, че местните условия на газоразпределението (вида газ и налягането) са съвместими с параметрите на уреда.

Те са описани на етикета (или табелката с производствени данни).

Този уред не е свързан към устройство за отвеждане на продуктите от горенето. Той трябва да бъде инсталиран и свързан в съответствие с текущите стандарти за инсталиране. Специално внимание трябва да се обърне на съответните изисквания относно вентилацията.

**ВНИМАНИЕ:** Ползването на газова печка може да доведе до излъчване на топлина, влага и продукти от горенето в помещението, в което е инсталирана. Уверете се, че кухнята е добре проветрена, особено когато използвате уреда: дръжте отворени всички вентилационни отвори или монтирайте устройство за механична вентилация (абсорбатор).



**ВНИМАНИЕ:** вероятност от накланяне.



**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** За да се предотврати накланянето на уреда, трябва да се инсталират стабилизиращи средства. Вижте инструкциите за инсталиране.

Продължителното, интензивно използване на уреда изисква допълнителна вентилация, например отваряне на прозорец, или по-ефективна вентилация, например увеличаване на степента на механична вентилация, ако има такава.

Този уред е клас 1 и 2/1. Уредът може да допира шкафове от двете страни, когато са подредени в редица. От едната страна може да бъде поставен висок шкаф - по-висок от уреда - на разстояние най-малко 10 см от уреда. От другата страна може да бъде поставен само шкаф със същата височина.

Обърнете внимание на правилното разполагане на частите на горелката.

Не монтирайте уреда в близост до мощни източници на топлина, като камини и печки с твърдо гориво, тъй като високата температура около тях може да го повреди.

Затворете основния входен вентил, ако не възнамерявате да използвате горелките за по-дълъг период от време (напр. излизате във ваканция).

Ако близо до този уред има разположени други електрически уреди и захранващите им кабели бъдат притиснати с вратата на

фурната, е възможно те да се повредят, което може да причини късо съединение. Ето защо, дръжте захранващите кабели на другите уреди на безопасно разстояние от фурната.

Ако забележите някаква нередност в газовата инсталация или усетите миризма на газ в помещението:

- незабавно изключете газоподаването или затворете газовата бутилка;
- угасете всякакъв открит пламък и загасете всички тютюневи изделия;
- не включвайте и не изключвайте електрически уреди (включително осветление);
- обстойно проветрете помещението - отворете прозорците;
- незабавно уведомете сервизния център или оторизирания доставчик на природен газ.

Не поставяйте алуминиево фолио по стените на фурната и не слагайте тави за печене или други съдове за готвене върху дъното на фурната. Алуминиевото фолио ще попречи на циркулацията на въздух във фурната, ще забави процеса на готвене и ще повреди емайлираното покритие.

Вратата на фурната се нагорещява много по време на употреба. За допълнителна защита има монтирано трето стъкло, като по този начин се намалява температурата на външната повърхност (само при някои модели).

Пантите на вратата на фурната може да се повредят, ако я претоварите. Не поставяйте тежки съдове върху отворената врата на фурната и не се облягайте върху вратата, когато почиствате вътрешността на фурната. Никога не се изправяйте върху вратата на фурната и не позволявайте на децата да седат върху нея.

Винаги се уверявайте, че вентилационните отвори не са покрити или блокирани по някакъв начин.

В случай на повреда на охлаждащия вентилатор, спрете употребата на уреда, изключете го и повикайте техник.

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** В случай на счупване на стъклото на готварския уред:

- Незабавно прекъснете подаването на гориво към горелките и изключете електрическите нагревателни елементи и уреда от електрическата мрежа.
- Не докосвайте повърхността на уреда.
- Не използвайте уреда

При свързване на уреда използвайте кабел 5x1,5 мм<sup>2</sup> с маркировка H05VV-F5G1,5 или по-висока. Кабелът трябва да бъде инсталиран от сервизен техник или друго квалифицирано лице.

Уредът трябва да бъде свързан с твърда връзка според действащите правила на свързване.

Уредът трябва да бъде свързан с твърда връзка, която има способности за разкачане. Твърдата връзка трябва да бъде направена съгласно правилата за свързване.

## **ПРЕДИ ДА СВЪРЖЕТЕ УРЕДА**



Прочетете внимателно инструкциите за употреба преди да свържете уреда. Гаранцията не покрива ремонт или гаранционен иск, възникнали поради неправилното свързване на уреда или неправилната му употреба.



## КАПАК НА УРЕДА

Преди да го вдигнете, се уверете, че капакът е чист и по него няма разлети течности. Капакът може да е лакиран или от стъкло. Той може да бъде затворен, само когато зоните за готвене са напълно изстинали.

**Не затваряйте капака, когато горелката работи!**



Символът върху уреда или върху неговата опаковка показва, че стъклените капаци могат да се счупят при нагряване. Изключете всички горелки преди да затворите капака.

## ЧЕКМЕДЖЕ НА УРЕДА



Не съхранявайте в чекмеджето на фурната запалими, експлозивни, летливи или чувствителни на температура предмети (като хартия, кърпи за съдове, пластмасови торбички, почистващи препарати или контейнери със спрей), защото могат да се запалят в процеса на работа и да причинят пожар.

## ОБОРУДВАНЕ И АКСЕСОАРИ ЗА ФУРНАТА

(в зависимост от модела)

### МЕТАЛНИ ВОДАЧИ

Металните водачи позволяват да приготвяте храната на четири нива.

Работата на уреда е безопасна с или без водачи.

### ТЕЛЕСКОПИЧНИ ИЗТЕГЛЯЩИ СЕ ВОДАЧИ

Телескопичните изтеглящи се водачи могат да бъдат монтирани на второто, третото и четвъртото ниво. Изтеглящите се водачи могат да се разтягат частично или изцяло.

### РЕЛЕФНИ ВОДАЧИ

Фурната има щамповани странични прорези на четири нива за поставяне на решетката и тавите за печене.

### ПРЕВКЛЮЧВАТЕЛ НА ВРАТАТА НА ФУРНАТА

Превключвателят деактивира загряването на фурната и вентилатора, когато вратата на фурната се отвори по време на готвене. Когато вратата се затвори, превключвателят включва отново нагревателите.

### ОХЛАЖДАЩ ВЕНТИЛАТОР

На уреда има монтиран охлаждащ вентилатор, който охлажда корпуса и контролния панел на фурната.

Вентилаторът работи, когато работи и фурната.



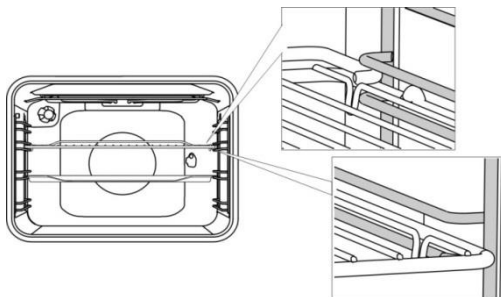
Уредът и някои от достъпните на допир части се загряват по време на готвене. Използвайте ръкохватки.

## РЕШЕТКА



На решетката има лостче за обезопасяване. Затова повдигнете решетката леко отпред, когато я издърпвате от фурната.

Решетката или тавата трябва винаги да се поставят в улея между двата метални профила на водача.



Когато използвате телескопичните разтегателни водачи, първо издърпайте водачите от едното ниво и поставете решетката или тавата за печене върху тях. След това ги натиснете с ръка, докъдето стигнат.



Затворете вратата на фурната, когато телескопичните водачи се приберат докрай във фурната.



При нагряване формата на аксесоарите за готвене може да се промени. Това не влияе върху тяхната функционалност, а първоначалната им форма ще се възвърне при охлаждане.

### КОПЧЕТА PUSH-PULL

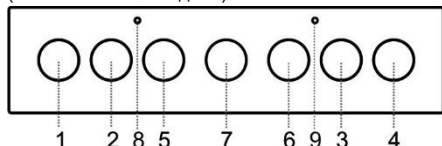
(в зависимост от модела)

Леко натиснете копчето, за да излезе от контролния панел.

**Копчетата могат да бъдат прибрани обратно в контролния панел само когато са в позиция "нула".**

## КОНТРОЛЕН ПАНЕЛ

(в зависимост от модела)



1. Копче за зона за готвене, предна лява
2. Копче за зона за готвене, задна лява
3. Копче за зона за готвене, задна дясна (газова горелка)
4. Копче за зона за готвене, предна дясна (газова горелка)
5. Копче за избор на система на готвене
6. Копче за температура на фурната
7. Копче към механичния таймер
8. Светлинен индикатор за работа (свети в жълто). Указва, че фурната или една от зоните за готвене работят.
9. Светлинен индикатор за работа на фурната (свети в червено). Светлинният индикатор се включва, когато фурната нагрява; когато бъде достигната избраната температура, индикаторът угасва.

## ИЗПОЛЗВАНЕ НА УРЕДА

### ПРЕДИ ДА ИЗПОЛЗВАТЕ УРЕДА ЗА ПЪРВИ ПЪТ

След като получите уреда, извадете от фурната всички части, включително всички опаковъчни материали за транспортиране.

Почистете всички аксесоари и прибори с топла вода и обикновен препарат за съдове. Не използвайте никакви абразивни почистващи препарати.

Ако вашият готварски плот има конвенционални зони за готвене, включете ги на максимална мощност за 3 до 5 минути без никакви съдове върху тях. При загряването на зоните от повърхността им може да се появи пушек. По този начин покритието на зоната за готвене постига максимална устойчивост.

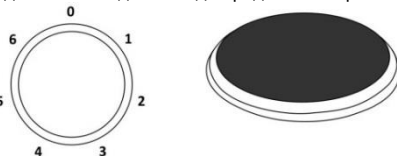
Когато фурната се нагрее за първи път, ще се усети характерната миризма на нов уред. Проветрявайте добре помещението при първоначалната употреба на уреда.

### ГОТВАРСКИ ПЛОТ

#### СТАНДАРТНИ ПЛОТОВЕ

- Уверете се, че зоната за готвене и дъното на съда са чисти и сухи. Това ще осигури по-добра топлопроводимост и ще предотврати повреда на нагревателната повърхност.
- Прекалено сгорещената мазнина или олио, оставени върху зоните за готвене, могат да се запалят. Затова внимавайте, когато готвите с мазнина или олио и контролирайте процеса на готвене непрекъснато.

- Не поставяйте върху зоните за готвене мокри съдове или капаци, покрити с пара. Влагата може да повреди зоните за готвене.
- Не охлаждайте горещи съдове, като ги поставяте върху неизползвани зони за готвене, защото кондензацията, която се получава под дъното на съда може да предизвика корозия.



Завъртете копчето, за да включите зоната за готвене. Мощността на зоната за готвене може да бъде зададена на стъпки от 1 до 6.



Изключете зоната за готвене 3-5 минути преди края на готвенето, за да се възползвате от остатъчната топлина и да спестите електроенергия.



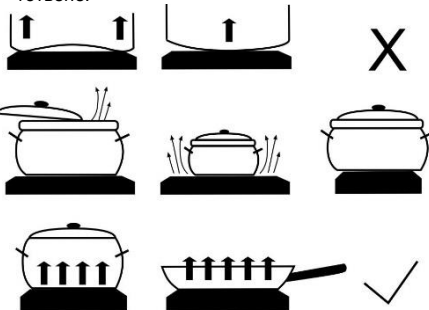
Бързите зони за готвене (само при някои модели) могат да работят с по-голяма мощност от стандартните зони, което означава, че те могат да се загреят по-бързо. Тези зони за готвене са указани с червена точка в средата. След продължително нагряване и почистване, тази точка може да изчезне.



След продължителна употреба на чугунените плочи контурите на зоните за готвене и плочите могат да се обезцветят. Ремонтът в тези случаи не се покрива от гаранцията.

### СЪВЕТИ ОТНОСНО ГОТВАРСКИТЕ СЪДОВЕ

- Използвайте висококачествени готварски съдове с равно и стабилно дъно.
- Диаметрите на дъното на съда и зоната за готвене трябва да са еднакви.
- Съд от закалено стъкло със специално матово дъно може да се използва върху зоните за готвене, ако диаметърът му е същият. Съдове за готвене с по-голям диаметър може да се счупят заради температурен стрес.
- Уверете се, че съдът е по средата на зоната за готвене.



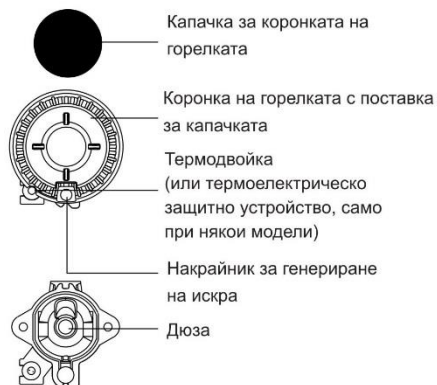
- Когато използвате тенджерата за готвене под налягане, не я оставяйте без надзор, докато се достигне желаното налягане. Първо задайте максимална мощност на зоната за готвене; после следвайки указанията на производителя на тенджерата под налягане, използвайте съответния сензорен бутон, за да намалите мощността на готвене в точния момент.
- Винаги се уверявайте, че има достатъчно течност в тенджерата под налягане или който и да е друг съд. Поради прегряване използването на празен съд върху зоната за готвене може да повреди както съда, така и готварския плот.
- Когато използвате други специални съдове, следвайте инструкциите на производителя им.

## СЪВЕТИ ЗА ПЕСТЕНЕ НА ЕНЕРГИЯ

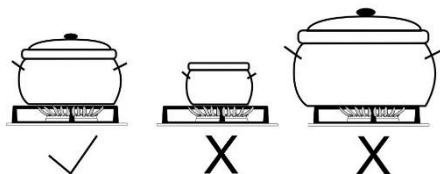
- Диаметърът на дъното на готварския съд трябва да отговаря на диаметъра на зоната за готвене. Ако съдът е прекалено малък, част от топлината ще се загуби, а зоната за готвене може да се повреди.
- Ако процесът на готвене го позволява, използвайте капак.
- Размерът на готварския съд трябва да е съобразен с количеството на храната. Когато готвите малко количество храна в голям съд, се губи повече енергия.
- Ако ястието отнема много време, използвайте тенджерата под налягане.
- Различни зеленчуци, картофи и др. могат да се готвят с по-малко количество вода. Храната ще се сготви също толкова добре, стига тенджерата да е плътно затворена с капак. След като водата заври, намалете температурата до ниво, което е достатъчно само да поддържа къррене.

## ГАЗОВИ ГОРЕЛКИ

- За да запържите храната, задайте газовата горелка първо на максимална мощност, а след това продължете да готвите на минимална мощност.
- При някои модели горелките на печката са оборудвани с термоелектрически защитни устройства. Ако пламъкът на горелката загасне (поради изкипяване, течение и др.), подаването на газ ще се изключи автоматично. Всяка възможност за изтичане на газ в помещението се елиминира.
- Винаги поставяйте капачката на горелката точно върху коронката ѝ. Уверете се, че процепите в коронката на горелката не са блокирани.



## СЪВЕТИ ОТНОСНО ГОТВАРСКИТЕ СЪДОВЕ



- Правилният избор на готварски съдове позволява оптимално време за готвене и консумация на газ. Диаметърът на дъното на съда е най-важният параметър в това отношение.
- Ако съдът или тиганът е твърде малък, пламъците, които излизат извън дъното му, ще го повредят. Освен това консумацията на газ ще бъде по-висока.
- Горенето на газта също изисква въздух. Ако съдът или тиганът е твърде голям, няма достатъчно въздух и ефективността на горенето намалява.

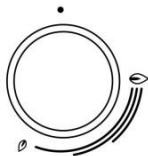
**Приставка за газов плот** (само при някои модели) Използвайте приставката, когато готвите в съд с по-малък диаметър. Поставете я върху решетката над допълнителната горелка.

Вид горелка	Диаметър на съда
Голяма (3,0 kW)	220-260 mm
Нормална (1,9 kW)	180-220 mm
Помощна (1,0 kW)	120-180 mm

## ЗАПАЛВАНЕ И РАБОТА НА ГОРЕЛКАТА



Винаги натискайте копчето преди да го завъртите.



## ФУРНА

### РАБОТА С ФУРНАТА

С бутона за "избор на режим на фурната" можете да изберете функцията, а с бутона за "настройка на температурата" можете да зададете температурата.

Завъртете копчето (наляво и надясно), за да изберете системата на готвене (вж. таблицата с програмите).



Настройките могат да бъдат променени и по време на готвене.

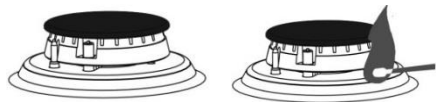
Нивата на мощност за готвене са указани върху копчетата със символ на голям и малък пламък. Завъртете копчето над позицията с голям пламък

(☀) към позицията с малък пламък (☾) и обратно. Работният обхват е между двата символа на пламък.

Настройките между (☀) и (●) не се препоръчват. В този обхват пламъкът е нестабилен и може да угасне.



а да изключите горелка, завъртете копчето надясно до позиция (●).



### Запалване с една ръка

За да запалите газовата горелка, натиснете съответното копче и го завъртете към позицията за максимална мощност. От накрайника за генериране на искра ще се активира електрическа искра и газта ще се запали.

### Запалване с две ръце

За да запалите газовата горелка, натиснете съответното копче и го завъртете към позицията за максимална мощност. Натиснете бутона за накрайника за генериране на искра.

От накрайника за генериране на искра ще се активира електрическа искра и газта ще се запали.



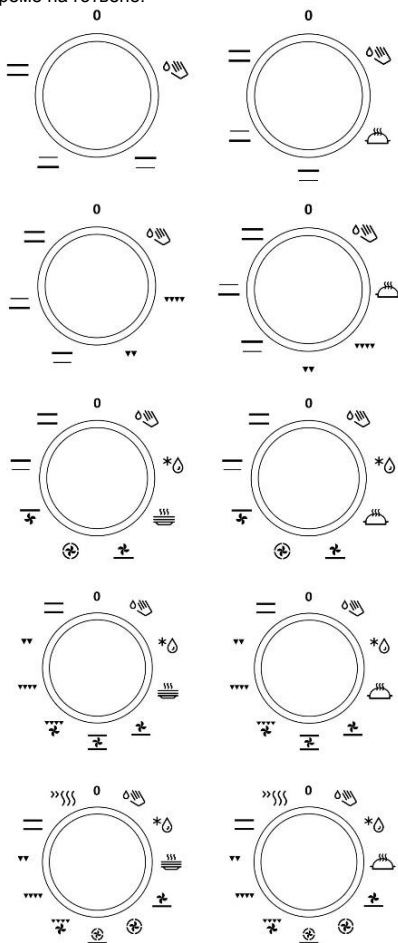
Електрическото запалване ще работи, само ако захранващият кабел е свързан с електрическата мрежа. Ако електрическото запалване не работи поради прекъсване на захранването или влажни накрайници за генериране на искра, газта пак може да бъде запалена с кибрит или запалка.

След запалването задръжте бутона натиснат за още около 5 секунди, докато пламъкът се стабилизира.



Ако горелката не се запали в рамките на 15 секунди, затворете я и изчакайте поне 1 минута. След това повторете процеса по запалването.

Ако пламъкът на горелката угасне (независимо от причината), затворете горелката и изчакайте 1 минута преди да опитате да я запалите отново.



### РАБОТА НА ФУРНАТА

Температурата на работа се задава чрез селектора за регулиране на температурата в диапазон 50 - 275°C. Чрез завъртане на селектора по посока на часовниковата стрелка се задава висока температура и обратно, чрез завъртане на






селектора по посока обратно на часовниковата стрелка се намалява температурата.












**Принудителното превъртане на нулевата позиция ще доведе до повреда на термостата!**

### ИЗКЛЮЧВАНЕ НА ФУРНАТА



Завъртете КОПЧЕТО ЗА ИЗБОР НА СИСТЕМА ЗА ГОТВЕНЕ в позиция "0".

Система	Описание
<b>Препоръчителна температура °C</b>	
<b>Система за готвене</b>	
	<b>БЪРЗО ПРЕДВАРИТЕЛНО ЗАГРЯВАНЕ</b> Използвайте тази функция, за да загреете фурната до желаната температура възможно най-бързо. Този режим не е подходящ за готвене на храна. Когато фурната се нагрее до желаната температура, процесът на заграване е завършен.
<b>50-275</b>	
	<b>ГОРЕН И ДОЛЕН НАГРЕВАТЕЛ</b> Нагревателите в горната и долната част на фурната нагряват равномерно вътрешността ѝ. Сладкиши или месо могат да се пекат само на едно ниво на фурната.
<b>200</b>	
	<b>ГОРЕН НАГРЕВАТЕЛ</b> Само нагревателят в горната част на фурната ще нагрява храната. Използвайте го да запечете ястието отгоре (финално запичане).
<b>180</b>	
	<b>ДОЛЕН НАГРЕВАТЕЛ</b> Само нагревателят в долната част на фурната ще нагрява. Използвайте този нагревател за запичане на ястието отдолу.
<b>180</b>	
	<b>ГРИЛ</b> При тази функция ще работи само нагревателят за грила, който е част от големия комплект за грил. Тази система се използва за печене на малки количества принцеси или наденички и за препичане на хляб.
<b>230</b>	

Система	Описание
<b>Препоръчителна температура °C</b>	
<b>Система за готвене</b>	
	<b>ГОЛЯМ ГРИЛ</b> При тази функция ще работят горният нагревател и нагревателят за грила. Топлината се излъчва директно от нагревателя за грила, монтиран в горната част на фурната. За да се увеличи ефектът от нагряването, се активира и горният нагревател. Тази система се използва за печене на малки количества принцеси или наденички и за препичане на хляб.
<b>230</b>	
	<b>ГРИЛ С ВЕНТИЛАТОР</b> При тази функция ще работят нагревателят за грила и вентилаторът. Тази комбинация се използва за печене на месо на грил или за приготвяне на големи парчета месо или птици на едно ниво на фурната. Тя е подходяща и за приготвяне на ястия огретени или за запичане на ястия с хрупкава коричка.
<b>170</b>	
	<b>ГОРЕН НАГРЕВАТЕЛ И ВЕНТИЛАТОР</b> Работят горният нагревател и вентилаторът за горещ въздух. Използвайте тази функция за печене на големи парчета месо и птици. Подходяща е също и за огретени.
<b>170</b>	
	<b>ВЕНТИЛАТОР ЗА ГОРЕЩ ВЪЗДУХ И ДОЛЕН НАГРЕВАТЕЛ</b> При тази функция ще работят долният нагревател, кръговият нагревател и вентилаторът за горещ въздух. Тази система се използва за печене на пица, сладкиши от рядко тесто, сладкиши с плодове, изделия от тесто с мая и пайове едновременно на няколко нива на фурната.
<b>200</b>	

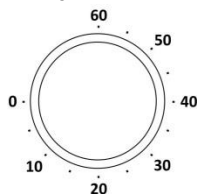
Система	Описание
Препоръчителна температура °C	
<b>Система за готвене</b>	
	<b>ВЕНТИЛАТОР ЗА ГОРЕЩ ВЪЗДУХ</b> При тази функция ще работят едновременно кръговият нагревател и вентилаторът за горещ въздух. Монтираният на задната стена на фурната вентилатор осигурява непрекъсната циркулация на горещ въздух около ястието или тестените изделия. Този режим се използва за печене на месо и тестени изделия на няколко нива едновременно.
180	
	<b>ДОЛЕН НАГРЕВАТЕЛ И ВЕНТИЛАТОР</b> Тази функция се използва за печене на тестени изделия от тесто с мая и за консервиране на плодове и зеленчуци.
180	
	<b>ГОРЕН И ДОЛЕН НАГРЕВАТЕЛ С ВЕНТИЛАТОР</b> При тази функция ще работят двата нагревателя и вентилаторът. Вентилаторът осигурява равномерна циркулация на горещия въздух във вътрешността на фурната. Тази функция се използва за печене на тестени изделия, за размразяване и за сушене на плодове и зеленчуци.
180	
	<b>ЗАТОПЛЯНЕ НА СЪДОВЕ</b> Използвайте тази функция, за да затоплите съдовете за сервиране (чинии, чаши), преди да сервирате храната в тях, което ще позволи да я съхраните по-дълго време топла.
60	
	<b>ДЕЛИКАТНО ПЕЧЕНЕ *</b> Тази функция позволява деликатно, бавно и равномерно изпичане, което запазва храната мека и сочна. Подходяща е за печене на месо, готвене на риба и печене на сладкиши едновременно.
180	

\* Използва се за определяне на класа на енергийна ефективност съгласно стандарта EN 60350-1.

Система	Описание
Препоръчителна температура °C	
<b>Система за готвене</b>	
	<b>РАЗМРАЗЯВАНЕ</b> Въздухът циркулира без да се включва никой от нагревателите. Ще бъде активен само вентилаторът. Това се използва за бавно размразяване на замразена храна.
-	
	<b>ПОЧИСТВАНЕ С ВОДА (AQUA CLEAN)</b> Само нагревателят на дъното на фурната ще нагрее. Използвайте тази функция, за да отстраните петна и хранителни остатъци от фурната. Програмата продължава 30 минути.
70	

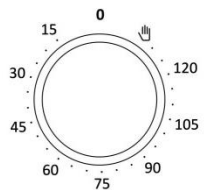
## НАСТРОЙКА НА ЧАСОВНИКА

### БРОЯЧ НА МИНУТИ



Завъртете копчето в посока на часовниковата стрелка, за да зададете времето. След това прецизирайте настройката, като завъртите копчето в обратната посока. Най-дългата възможна настройка е 60 минути. След като зададеното време изтече, ще прозвучи звук от сигнал за около 5 секунди.

### ТАЙМЕР С ИЗКЛЮЧВАНЕ (таймер)




Първо изберете системата на готвене и температурата.

Задайте времето, като завъртите копчето в посока на часовниковата стрелка. След като зададеното време изтече, избраната система ще се изключи.



Ако не искате да използвате таймера или ако времето е под 15 минути или над 120 минути, ви препоръчваме ръчната настройка. Завъртете

кочето наляво до символа . В позиция "0" фурната няма да работи.

## ОПИСАНИЕ НА СИСТЕМИТЕ

Загряването на празна фурна води до консумация на много електроенергия. Печенето на няколко вида тестени изделия или няколко пици последователно ще спести много електроенергия, тъй като фурната вече ще е загрята.

Използвайте тъмни или черни силиконови или емайлрани тави за печене, тъй като те са много добър проводник на топлината.

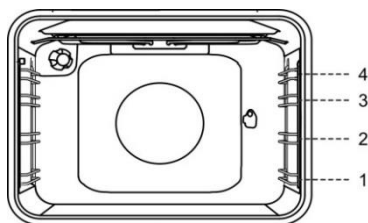
Когато използвате пергаментова хартия за печене, се уверете, че тя е устойчива на високи температури.

Когато готвите големи парчета месо или тестени изделия, във фурната ще се образува много пара, която може да се кондензира по вратата на фурната. Това е нормално явление, което няма да се отрази неблагоприятно върху работата на уреда. След като приключите готвенето, подсушете вратата и стъклото на вратата.

Изключвайте фурната около 10 минути преди края на готвенето, за да спестите електроенергия, като използвате акумулираната топлина.

Не оставяйте храната да се охлажда в затворената фурна, за да предотвратите кондензацията (образуването на капчици вода).

### Система за готвене



## СИСТЕМА ЗА ГОТВЕНЕ

### ОСВЕТЛЕНИЕ НА ФУРНАТА

При всички режими на работа, осветлението се включва автоматично след избор на режим.

### »»» БЪРЗО ПРЕДВАРИТЕЛНО ЗАГРЯВАНЕ

Използвайте тази функция, за да загреете фурната до желаната температура възможно най-бързо. Този режим не е подходящ за готвене.

- Завъртете ключа на фурната в позиция "Бързо предварително загряване".
- Задайте желаната температура с помощта на кочето за настройка на температурата.

## — ГОРЕН И ДОЛЕН НАГРЕВАТЕЛ

Нагревателите в горната и долната част на фурната нагреват равномерно вътрешността ѝ. Тестени изделия и месо могат да се приготвят само на едно ниво.

### Печене на месо

Използвайте съдове или тави с емайлрано покритие, съдове от закалено стъкло, глина или чугунени съдове. Тавите от неръждаема стомана не са подходящи, тъй като те силно отразяват топлината.

### Печене на тестени изделия

Използвайте само едно ниво на фурната и тъмни тави за печене. Ако използвате по-светли тави, запичането на тестените изделия ще стане по-бавно, тъй като тези съдове отразяват топлината. Винаги поставяйте тавите за печене върху решетката. Ако използвате приложената тава за печене, извадете решетката. Времето за готвене ще бъде по-кратко, ако фурната е предварително загрята.



Не поставяйте дълбоката тава на първия водач на фурната.

### ▼▼▼▼ ГОЛЯМ ГРИЛ, ГРИЛ

Когато печете храна с големия грил, ще се включат горният нагревател и нагревателят на грила, монтирани в горната част на фурната.

Когато печете храна с грила, ще се включат горният нагревател и нагревателят на грила, монтирани в горната част на фурната.

Включете предварително инфрачервения нагревател (грила) за 5 минути.

Максимална температура при употреба на Грил и Голям грил е 230°C.

Наблюдавайте процеса на готвене през цялото време. Месото може бързо да изгори поради високата температура.

Печенето на грил е подходящо за приготвяне на хрупкаво месо без мазнини като кренвирши, парчета месо и риба (стекове, шницели, стекове или филе от сьомга и др.) или за препичане на хляб.

Когато печете директно върху решетката, я намажете с олио, за да не се залепи месото за нея и я поставете на 4-тия водач на фурната. Поставете тавичката за оттичане на мазнината на първия или втория водач. Когато печете в тава, се уверете, че има достатъчно течност в нея, за да не загори месото. По време на печенето, обръщайте месото.

След гриловане почистете фурната, аксесоарите и приборите.



Когато печете първоначално, подсушете рибата с домакинската хартия. Поставете подправки вътре; намажете рибата с мазнина отвън и я поставете на решетката. Не обръщайте рибата, когато гриловате.



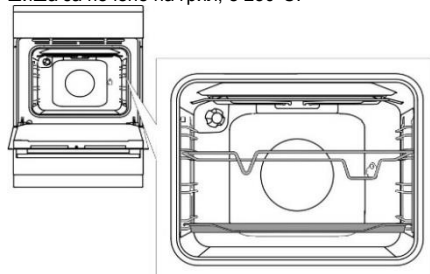
Грилетъ ще работи, само когато вратата на фурната е затворена.

Нагревателят на грила, решетката и другите аксесоари на фурната се нагорещават много по време на печенето. Затова използвайте ръкохватки и щипки за месо.

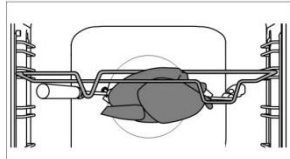
## ГОТВЕНЕ С ПРИСТАВКАТА ЗА ПЕЧЕНЕ НА ГРИЛ

(в зависимост от модела)

Максималната температура, когато използвате шиша за печене на грил, е 230°C.



Поставете подпората на 3-тите водачи отдолу нагоре и поставете плитката тава на най-долните водачи, за да служи като тава за оттичане.



Нанижете месото на шиша и затегнете с винтовете.

Поставете дръжката на шиша върху предния държач на шиша и пъкнете върха в отвора отдясно на задната страна на фурната (отворът е защитен с въртящо се капаче).

Развийте дръжката на шиша и затворете вратата на фурната.

Включете фурната и изберете система ГОЛЯМ ГРИЛ.



Не използвайте грила в позиция 4.

Грилетъ ще работи, само когато вратата на фурната е затворена.



## ГРИЛ С ВЕНТИЛАТОР

В този режим на работа нагревателят за грила и вентилаторът работят едновременно. Подходящ е за гриловане на месо, риба и зеленчуци. (Вижте описанията и съветите за ГРИЛОВАНЕ.)



## ВЕНТИЛАТОР ЗА ГОРЕЩ ВЪЗДУХ И ДОЛЕН НАГРЕВАТЕЛ

При тази функция ще работят долният нагревател, кръговият нагревател и вентилаторът за горещ въздух. Подходяща е за печене на пица, ябълков пай и сладкиши с плодове.



## ВЕНТИЛАТОР ЗА ГОРЕЩ ВЪЗДУХ

При тази функция ще работят кръговият нагревател и вентилаторът за горещ въздух. Монтираният на задната стена на фурната вентилатор осигурява непрекъсната циркулация на горещ въздух около ястието или тестените изделия.

### Печене на месо

Използвайте съдове или тави с емайлирано покритие, съдове от закалено стъкло, глина или чугунени съдове. Тавите от неръждаема стомана не са подходящи, тъй като те силно отразяват топлината.

По време на готвене напълнете тавата с достатъчно течност, за да не загорят месото. Обръщайте месото, докато се пече. Месото ще стане по-сочно, ако го покриете по време на печене.

### Печене на тестени изделия

Препоръчва се предварително загреване на фурната.

Бисквити и сладки могат да се пекаат в плитки тави на няколко нива едновременно (2-ро и 3-то). Отбележете, че времето за печене може да варира, дори и ако използваните тави за печене са едни и същи. Бисквитите в тавата на горното ниво може да са готови по-бързо от тези на долното ниво.

Винаги поставяйте тавите за печене върху решетката. Ако използвате приложената тава за печене, извадете решетката.

За равномерен загар, се уверете, че бисквитите са с еднаква дебелина.



Не поставяйте дълбоката тава на първия водач на фурната.



## ДОЛЕН НАГРЕВАТЕЛ И ВЕНТИЛАТОР

Тази функция се използва за печене на тестени изделия от тесто с мая и за консервиране на



плодове и зеленчуци. Използвайте втория водач отдолу нагоре и сравнително плитка тава за печене, за да може горещият въздух да циркулира през цялата горна част на ястието.

### Консервиране

Пригответе храната, която ще консервирате и подходящи буркани. Използвайте буркани с гумено уплътнение и стъклен капак. Не използвайте буркани с капачки на винт, метални капачки или тенекиени кутии. Уверете се, че бурканите са еднакви по размер, напълнете ги с едни и същи продукти и ги затворете здраво.

Налейте 1 литър гореща вода (прибл. 70°C) в дълбоката тава на фурната и поставете 6 еднолитрови буркана в тавата. Сложете тавата на втория водач на фурната.

По време на консервирането наблюдавайте храната и продължете процеса, докато течността в бурканите заври - когато се появят балончета в първия буркан.



### ГОРЕН И ДОЛЕН НАГРЕВАТЕЛ С ВЕНТИЛАТОР

Тази функция се използва за печене на всякакви тестени изделия, за размразяване и за сушене на плодове и зеленчуци. Преди да сложите храната в предварително загрятата фурна, изчакайте светлинният индикатор да угасне за първи път. За най-добри резултати печете само на един рафт (ниво).

Фурната трябва да бъде загрята предварително. Използвайте втория или четвъртия водач отдолу нагоре.



### РАЗМРАЗЯВАНЕ

При този режим ще циркулира само въздух, без да се включва никой от нагревателите.

Храната, подходяща за размразяване, включва: торта с тежък крем или маслен крем, сладкиши и тестени изделия, хляб, кифлички и дълбоко замразени плодове.

В повечето случаи е препоръчително да извадите храната от опаковката ѝ (не забравяйте да свалите всички метални шипки или телчета).

Когато изтече половината от времето за размразяване, е необходимо да обърнете парчетата храна, да ги разбъркате и да ги разделите, ако са залепнали едно за друго при замразяването.



### ЗАТОПЛЯНЕ НА СЪДОВЕ

Използвайте тази функция, за да затоплите съдовете за сервиране (чинии, чаши), преди да сервирате храната в тях, което ще позволи да я съхраните по-дълго време топла.



### ДЕЛИКАТНО ПЕЧЕНЕ (GENTLEBAKE)

Тази функция позволява деликатно, бавно и равномерно изпичане, което запазва храната мека и сочна. Подходяща е за печене на месо, готвене на риба и печене на сладкиши едновременно.



### ПОЧИСТВАНЕ С ВОДА (AQUA CLEAN)

Само нагревателят на дъното на фурната ще нагрява. Използвайте тази функция, за да отстраните петна и хранителни остатъци от фурната. Програмата продължава 30 минути.

### ПОДДРЪЖКА И ПОЧИСТВАНЕ



Изключете уреда от електрическата мрежа и изчакайте да се охлади.

Деца не трябва да почистват уреда или да извършват поддръжка без съответно наблюдение.

### Алуминиеви повърхности (газова горелка)

Почиствайте алуминиевите повърхности с неабразивни течни почистващи препарати, предназначени за такива повърхности. Нанесете от препаратата върху мокра кърпа и почистете повърхностите. След това изплакнете с вода. Не нанасяйте почистващия препарат директно върху алуминиевата повърхност. Не използвайте абразивни почистващи препарати или гъби.



Повърхностите с алуминиево покритие не трябва да влизат в контакт с почистващи спрейове за фурна, тъй като това може да доведе до видими и трайни повреди.

### Предна част на корпуса от неръждаема стомана (в зависимост от модела)

Почиствайте тази повърхност само с мек почистващ препарат (сапунена вода) и мека гъба, която няма да надраска покритието. Не използвайте абразивни почистващи препарати или препарати, съдържащи разтворители, тъй като е възможно да надраскат повърхността на корпуса.

### Лакирани повърхности и пластмасови части (в зависимост от модела)

Не почиствайте копчетата и бутоните, дръжките на вратата, стикерите и заводските табелки с абразивни почистващи препарати или груби почистващи материали, почистващи препарати на спиртна основа или със спирт. Избърсвайте веднага всички петна с мека, неабразивна кърпа, навлажнена с вода, за да не се повреди повърхността.

Можете да използвате също и почистващи препарати и почистващи материали,

предназначени за подобни повърхности, по начина, указан от техните производители.

### Емайлирани повърхности

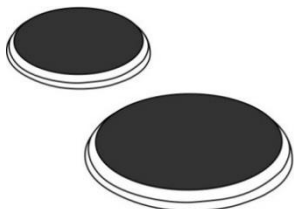
(фурна, готварски плот)

За почистването им използвайте влажна гъба с почистващ препарат. Мазните петна се премахват с топла вода и специален почистващ препарат за емайл. Никога не почиствайте емайлирани повърхности с абразивни средства за почистване, тъй като ще доведат до непоправими щети на повърхността.

### Стъкленни повърхности

Не използвайте абразивни почистващи препарати или остри метални шпатули за почистване на стъклената врата на фурната, тъй като могат да доведат до пукнатини в повърхността и счупване на стъклото. Почиствайте стъклените повърхности със специални почистващи средства за стъкла, огледала и прозорци.

## ПОЧИСТВАНЕ НА ГОТВАРСКИТЕ ПЛОТОВЕ

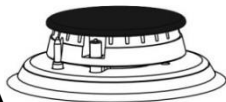


Почистете около зоните за готвене с гореща вода и малко препарат за миене на съдове.

За упорити петна използвайте гъбички с покритие от стоманена вълна, напоени с почистващ препарат; после изплакнете плата и го подсушете. Течностите, съдържащи сол, врящите течности и влагата имат неблагоприятно въздействие върху зоните за готвене. Винаги почиствайте зоните за готвене,

Използвайте обикновени почистващи препарати, налични в търговската мрежа, за поддръжка на зоните за готвене. Ако зоната за готвене е леко топла, почистващият препарат ще проникне в порите по-лесно.

Пръстените на зоните за готвене са направени от неръждаема стомана. Заради излагането на топлина, те може да добият жълтеникав оттенък след известен период от време. Това е нормално физическо явление. Жълтеникавите петна могат да бъдат премахнати с обикновени почистващи препарати за метал. Агресивните аксесоари за почистване на съдове не са подходящи за тези пръстени, тъй като може да направят драскотини.



### ГАЗОВА ГОРЕЛКА

Решетката, повърхността за готвене и частите на горелката могат да бъдат почиствани с гореща

вода с малко почистващ препарат за съдове. Не ги почиствайте в съдомиялна.

Почиствайте термодвойката и накрайника за генериране на искра с мека четка. Тези части трябва да бъдат безукорно чисти, за да работят изправно. Почиствайте коронката и капачката на горелката. Уверете се, че процепите на коронката на горелката не са зацапани или блокирани по друг начин. След почистването подсушете обстойно всички части и ги сглобете отново. Всяка част, поставена накриво, ще направи запалването на горелката по-трудно.




Капачките на горелките са с покритие от черен емайл. Заради високите температури обезцветяването не може да бъде избегнато. То обаче не се отразява на работата на горелката.

### ФУРНА

Почистете стените на фурната с влажна гъба и миеш препарат. За да почистите упоритите петна по стените на фурната, използвайте специален почистващ препарат за емайл. След като почистите фурната внимателно, я подсушете. Почиствайте фурната, само когато е напълно изстинала. Никога не използвайте абразивни почистващи препарати, защото ще надраскат емайлираната повърхност. Измийте приборите на фурната с гъба и препарат. Можете да използвате и специални почистващи препарати, за да премахнете упорити петна или загорели участъци.



### ИЗПОЛЗВАНЕ НА ФУНКЦИЯТА ЗА ПОЧИСТВАНЕ НА ФУРНАТА С ВОДА (AQUA CLEAN)

Завъртете КОПЧЕТО ЗА ИЗБОР НА СИСТЕМА ЗА ГОТВЕНЕ в позиция ФУНКЦИЯ ЗА ПОЧИСТВАНЕ НА ФУРНАТА С ВОДА . Задайте КОПЧЕТО ЗА ТЕМПЕРАТУРАТА в положение 70 °C.

Налейте 0,6 л вода в тава и я поставете на най-долния водач.

След 30 минути остатъците от храна върху емайлираните стени на фурната ще се размекнат и ще можете лесно да ги почистите с влажна кърпа.



Използвайте Функцията за почистване с вода, само когато фурната се охлади напълно.

### ИЗВАЖДАНЕ И ПОЧИСТВАНЕ НА ТЕЛЕНИТЕ И ТЕЛЕСКОПИЧНИТЕ РАЗТЕГАТЕЛНИ ВОДАЧИ

Използвайте само стандартни почистващи препарати, за да почистите водачите.

Хванете водачите за долната страна и ги издърпайте към центъра на фурната.

Извадете ги през отворите от горната страна на фурната.



Не почиствайте разтегателните водачи в съдомиялна машина.

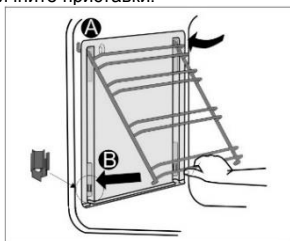
## МОНТИРАНЕ НА КАТАЛИТИЧНИТЕ ПРИСТАВКИ

Използвайте само стандартни почистващи препарати, за да почистите водачите.

Свалете телените или разтегателните водачи (в зависимост от модела).



Монтирайте каталитичните приставки върху телените водачи. Горната част на водачите трябва да бъде монтирана в горните отвори "А" в каталитичните приставки.



Поставете телените водачи с каталитичните приставки в горните отвори на страничните стени на фурната "А".

Натиснете ги до заключено положение в долната част "В".



Не мийте каталитичните приставки в съдомиялната машина.

## СМЯНА НА КРУШКАТА

Крушката на лампичката е консуматив и не се покрива от гаранцията. Преди да смените крушката, извадете тавите, решетката и водачите.

### Изключете уреда от електрическата мрежа!

Развийте капачето на крушката и извадете или развийте крушката.

Халогенна лампа: G9, 25 W, 230 V.

(Стандартна крушка E14, 25 W, 230 V - в зависимост от модела).



Използвайте предпазни средства, за да не се изгорите.

## ЗАТВАРЯНЕ НА ВРАТАТА COMFORT

(в зависимост от модела)

Печките са оборудвани с нови подсигурени панти на вратите COMFORT. Тези специални панти гарантират много тихо и внимателно затваряне на вратата на фурната.



Ако приложената сила при затваряне на вратата е прекалено голяма, ефектът от системата ще се намали или системата няма да проработи с оглед съображения за безопасност.

## КЛЮЧАЛКА НА ВРАТАТА

(в зависимост от модела)

Отворете ключалката на вратата внимателно, като я натиснете надясно с палец и едновременно с това дръпнете вратата навън.



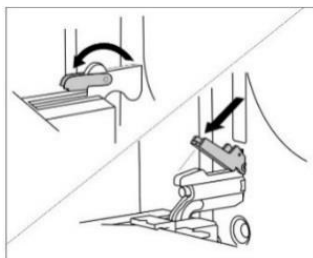
Когато вратата на фурната бъде затворена, ключалката на вратата автоматично се връща в първоначална позиция.

## СВАЛЯНЕ И ПОСТАВЯНЕ НА ВРАТАТА НА ФУРНАТА (в зависимост от модела)

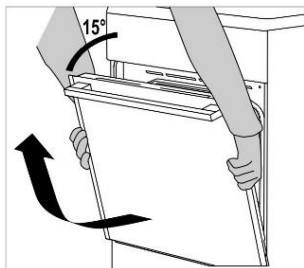
1. Отворете вратата на фурната (до крайна позиция).

2. Завъртете подвижните части на пантите на вратата (в случай на стандартно затваряне).

В случай на система за меко затваряне COMFORT, завъртете подвижните части на 90°.

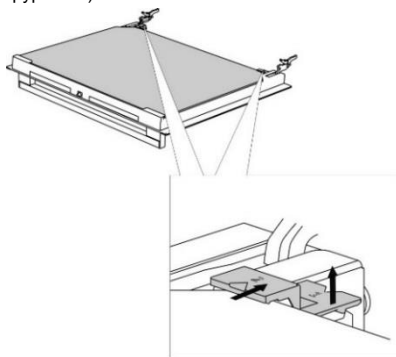


3. Затворете бавно вратата на фурната, докато подвижните части на пантите легнат в страничните лайстни на вратата. Под ъгъл 15° (спрямо позицията на затворената врата) леко затворете вратата и я издърпайте от двете панти на уреда.



## СВАЛЯНЕ И ПОСТАВЯНЕ НА СЪТЪКЛЕНИЯ ПАНЕЛ НА ВРАТАТА НА ФУРНАТА (в зависимост от модела)

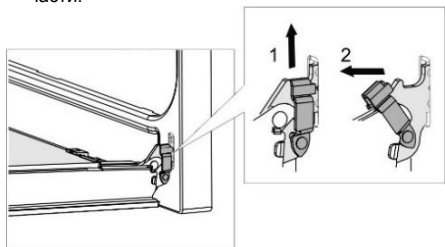
Сътъкленият панел на вратата на фурната може да се почиства отвътре, но е необходимо първо да го свалите. Свалете вратата на фурната (вижте глава „Сваляне и поставяне на вратата на фурната“).



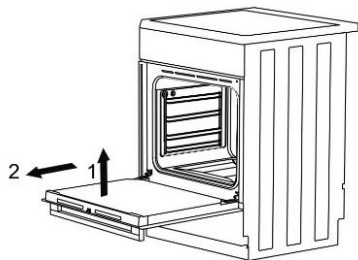
Преди да поставите вратата отново, винаги проверявайте дали подвижните части на пантите са позиционирани правилно в страничните лайстни на вратата. По този начин ще предотвратите внезапното затваряне на пантата, която е свързана със силна пружина. Освобождането на подвижната част може да доведе до повреда на уреда и риск от нараняване.

### Сваляне и поставяне на вратата на фурната (в зависимост от модела)

1. Отворете вратата на фурната (до крайна позиция).
2. Повдигнете нагоре и обърнете подвижните части.

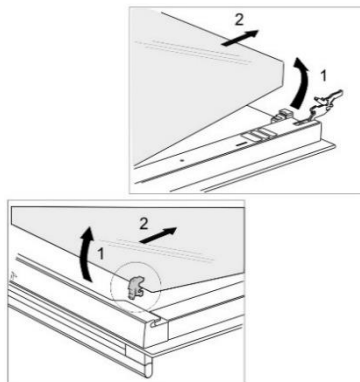


3. Бавно затворете вратата на фурната, повдигнете я леко и я издърпайте от пантите.



Повторете тези стъпки в обратен ред, за да върнете вратата отново на мястото ѝ. Ако вратата не се отваря или затваря правилно, се уверете, че пантите са разположени правилно на кукичките.

Повдигнете леко държачите от лявата и дясната страна на вратата (маркировка 1 на държача) и ги издърпайте от сътъкления панел (маркировка 2 на държача).



Хванете сътъкления панел на вратата за долния край; повдигнете го леко така, че да се откачи от държача и го свалете.

За да свалите третия сътъклен панел (само при някои модели), го повдигнете и свалете. Също така, свалете гумените уплътнители от сътъкления панел.

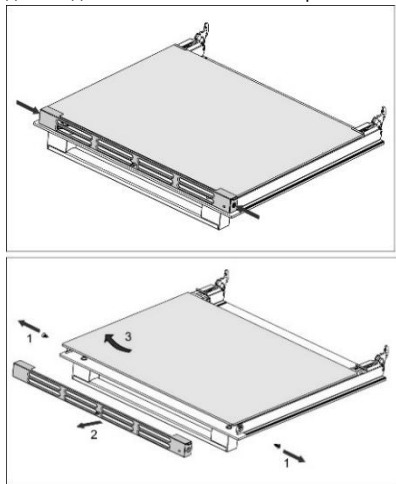


За да поставите обратно сътъкления панел, извършете описаните стъпки в обратен ред. Маркировките (полукръг) на вратата и на сътъкления панел трябва да се застъпват.

## Сваляне и поставяне на стъкления панел на вратата на фурната

(в зависимост от модела)

Развийте винтовете в лявата и дясна част на вратата и извадете горната лайсна. Сега можете да извадите стъкления панел на вратата.

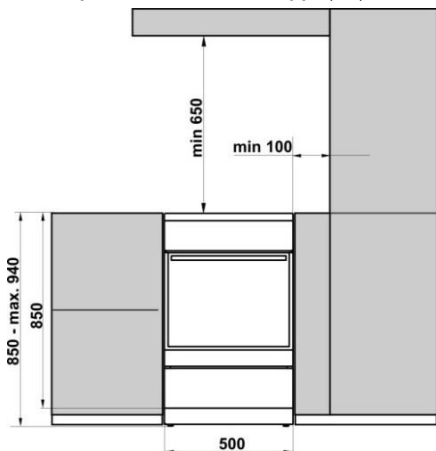


Повторете тези стъпки в обратен ред, за да поставите обратно стъкления панел на вратата.

Гаранцията не покрива ремонт или гаранционен иск, възникнали поради неправилното свързване на уреда или неправилната му употреба. В този случай потребителят трябва сам да поеме разходите по ремонта.

## ИНСТРУКЦИИ ЗА ИНСТАЛИРАНЕ И СВЪРЗВАНЕ

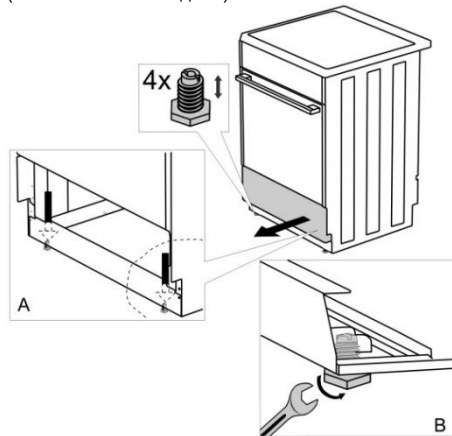
### ПОЗИЦИОНИРАНЕ НА УРЕДА (ММ)



Стените или мебелите в съседство до уреда (под, задна стена на кухнята, странични стени) трябва да бъдат устойчиви на температура от поне 90°C.

## НИВЕЛИРАНЕ НА УРЕДА И ДОПЪЛНИТЕЛНА ОПОРА

(в зависимост от модела)

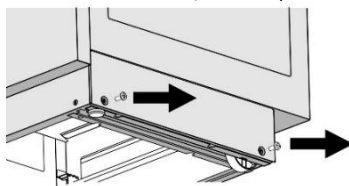


## НАСТРОЙВАНЕ НА ВИСОЧИНАТА НА ПЕЧКАТА

(в зависимост от модела)

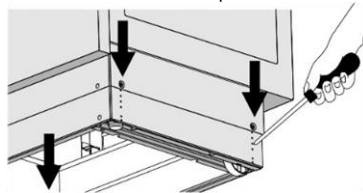
Височината на печката е 900 мм. Можете да настроите височината на уреда между 850 и 940 мм.

1. Поставете печката по гръб на пода.
2. Отвийте винтовете, вижте стрелките.



Torx T20

3. Настройте желаната височина.
4. Завийте винтовете обратно.

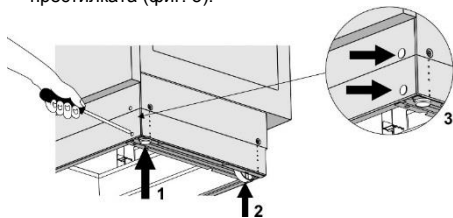


**Печката трябва да бъде монтирана хоризонтално!**

Следвайте стъпките:

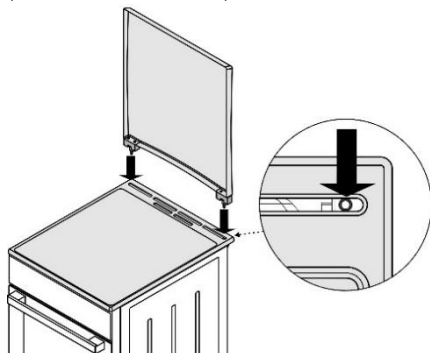
1. Завъртете винтовете (фиг. 1), за да настроите височината на печката в правилна позиция.

2. Настройте колелата (фиг. 2) с навиване на два винта в предната част на престилката. Проверете с нивелир дали позицията е хоризонтална.
3. Поставете тапите в дупките в предната част на престилката (фиг. 3).

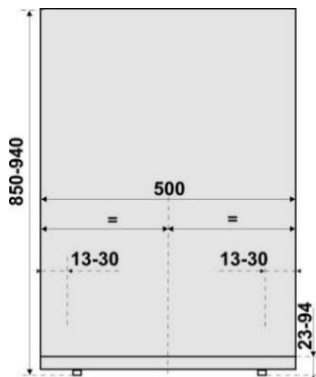
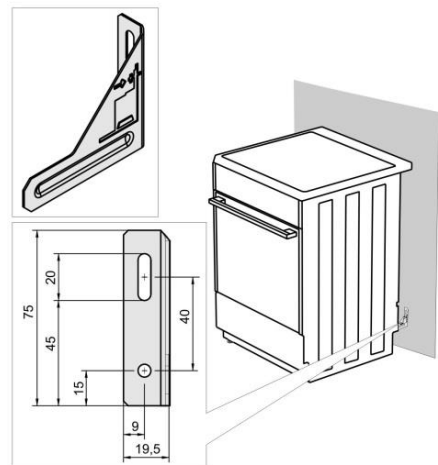


## МОНТИРАНЕ НА КАПАКА

(в зависимост от модела)



## ПРЕДПАЗВАНЕ ОТ ПРЕОБРЪЩАНЕ (мм)

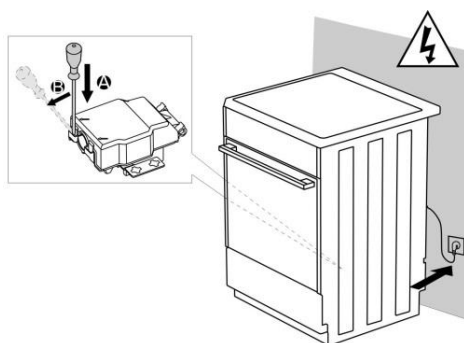


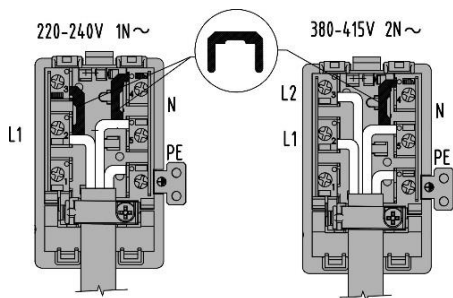
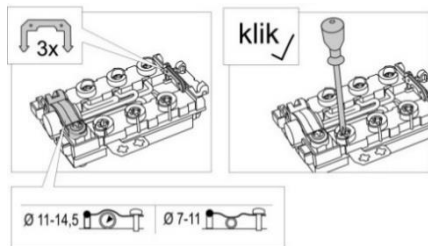
Съгласно инструкциите, фиксирайте държача към стената с приложените винтове и анкери. Ако приложените винтове и анкери не могат да бъдат използвани, използвайте други, които ще осигурят безопасен и сигурен монтаж на стена.

## СВЪРЗВАНЕ КЪМ ЕЛЕКТРИЧЕСКАТА МРЕЖА

Ако близо до този уред има разположени други електрически уреди и захранващите им кабели бъдат притиснати с вратата на фурната, е възможно те да се повредят, което може да причини късо съединение. Ето защо, дръжте захранващите кабели на другите уреди на безопасно разстояние от фурната.

Ако захранващият кабел е повреден, е необходимо той да бъде сменен от производителя или оторизиран сервизен техник, за да се избегне евентуална опасност.





## УРЕДЪТ НЕ Е ОБОРУДВАН СЪС ЗАХРАНВАЩ КАБЕЛ

(в зависимост от модела)

Устройство, изключващо уреда от електрическата мрежа, чиито контакти за изключване на всички полюси са на минимално разстояние 3 мм, трябва да бъде вградено в електрическата мрежа преди уреда.

Единствено оторизирано опитно лице може да монтира уреда. Оторизираното лице е длъжно да постави плочата за готвене на уреда в хоризонтално положение, да я свърже към електрическата мрежа и да провери как работи. Монтажът на уреда трябва да бъде потвърден в гаранцията. Електрическият уред консумира топлина, затова монтажът и местоположението му трябва да отговарят на действащите местни стандарти.

Препоръчително е да използвате двуфазно свързване на уреда с помощта на кабел тип H05VV-F4G-2.5 (преди CGLG 4Cx2.5), (прекъсвач 2x16 A).

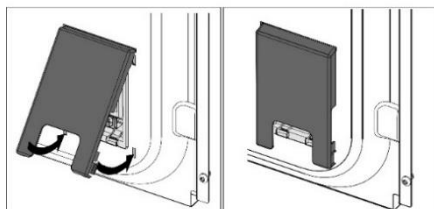
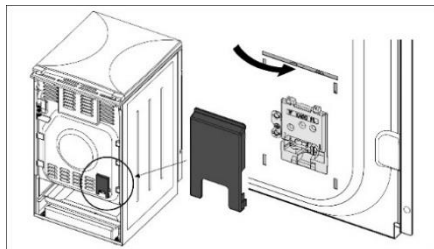
За еднофазно свързване използвайте H05VV-F3G-4 (преди GGLG 3Cx4), (прекъсвач 32 - 40 A в зависимост от типа).

Необходимо е да се захванат краищата на проводниците с притискащи клеми, за да не се протрият.

След захващане на краищата на проводниците под винтовете на клемното табло, поставете кабел в клемното табло и го обезопасете със скоба срещу скъсване. Накрая затворете капака на клемното табло.

## ОБЕЗОПАСЯВАНЕ НА КЛЕМИТЕ

Клемите трябва да бъдат обезопасени от капак, вижте допълнителното оборудване. Опасност от токов удар.



## СВЪРЗВАНЕ КЪМ ГАЗОПОДАВАНЕТО

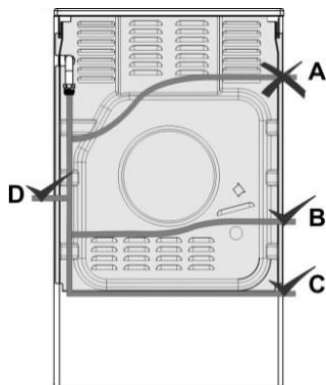
### ФАБРИЧНИ НАСТРОЙКИ ПО ПОДРАЗБИРАНЕ

- Газовите уреди са тествани и снабдени с маркировка CE.
- Газовите уреди се доставят запечатани с горелки, настроени за природен газ тип Н или Е (20 или 25 mbar) или втечен природен газ (50 или 30 mbar).
- Те са описани на етикета (или табелката с производствени данни).
- Преди свързване на уреда, се уверете, че местните изисквания за свързване (типа газ и налягането) са съвместими с настройките на уреда.
- Ако газта, която използвате, не е съвместима с текущите настройки на уреда, обадете се на сервизен техник или на газоразпределителното дружество.
- Модифицирането на плота за работа с друг тип газ изисква замяна на дюзите (вж. раздела "ТАБЛИЦА С ТЕХНИЧЕСКИ ХАРАКТЕРИСТИКИ НА ДЮЗИТЕ").
- В случай на ремонт или ако е повредено уплътнението, функционалните части трябва да бъдат тествани и уплътнени отново в съответствие с инструкциите за инсталиране. Функционалните части включват: фиксирана дюза за голям пламък и регулируем винт за малък пламък.

## СВЪРЗВАНЕ КЪМ ГАЗОПОДАВАНЕТО

- Уредът трябва да бъде свързан към газопроводната мрежа или газовата бутилка според инструкциите на вашето местно газоразпределително дружество.

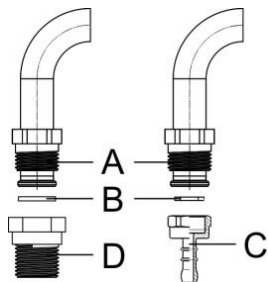
- Има накрайник за свързване към газоподаването от дясната страна на уреда с външна резба EN ISO 228-1 или EN 10226-1 / -2 (в зависимост от стандартите за свързване в съответната държава).
- Предоставени са също накрайник за свързване към втечен природен газ и неметално уплътнение. (в зависимост от модела).
- Когато уредът се свързва към газоподаването, частта G 1/2 или R 1/2 трябва да се държи, за да се предотврати завъртането ѝ. (в зависимост от модела).
- Използвайте одобрени неметални уплътнения и одобрени уплътнители за уплътняване на свързките. Използвайте всеки уплътнител само веднъж. Дебелината на плоските неметални уплътнения може да бъде деформирана до 25%.
- Свържете уреда към газоподаването, като използвате сертифициран гъвкав маркуч. Маркучът не трябва да докосва горната част на уреда.



#### Свързване с гъвкав маркуч

Ако уредът е свързан с гъвкав маркуч, пътят на маркуча, отбелязан с "А", е неприемлив. Ако се използва метална тръба, опция "А" също е допустима.

#### Накрайник за свързване към газоподаването



#### A Свързване EN ISO 228-1

#### B Неметално уплътнение, дебелина 2 мм

#### C Накрайник на маркуча за втечен природен газ (в зависимост от стандартите за свързване в съответната държава)

#### D Свързване EN 10226-1 / -2 (в зависимост от стандартите за свързване в съответната държава).

След приключване на свързването проверете работата на горелките. Пламъците трябва да горят с ясно видими сини и зелени оттенъци в основата. Ако пламъкът е нестабилен, увеличете минималната мощност, колкото е необходимо. Обяснете на потребителя как работят горелките и разгледайте заедно инструкциите за употреба.



След свързването на уреда, проверете уплътнението на всички свързки.

### МОДИФИЦИРАНЕ НА ГОРЕЛКИТЕ ЗА ИЗПОЛЗВАНЕ НА ДРУГ ТИП ГАЗ

- Модифицирането на горелките за използване на друг тип газ не изисква отстраняване на плота от мястото му.
- Преди да направите модификациите, изключете уреда от електрическата мрежа и затворете вентила на газоподаването.
- Заменете съществуващите дюзи за номинално топлинно натоварване със съответните дюзи за новия тип газ (вж. таблицата).
- Когато модифицирате уреда за използване на втечен природен газ, затегнете регулиращия винт за минимално топлинно натоварване докрай, за да постигнете минималното топлинно натоварване.
- Когато модифицирате уреда за използване на природен газ, развийте регулиращия винт за минимално топлинно натоварване, за да постигнете минималното топлинно натоварване, но не повече от 1,5 оборота.

Когато модифицирате уреда за използване на различен тип газ, заменете стария стикер с информация относно типа газ (на табелката с производствени данни) със съответния нов стикер и проверете функционалността и уплътняването на уреда.

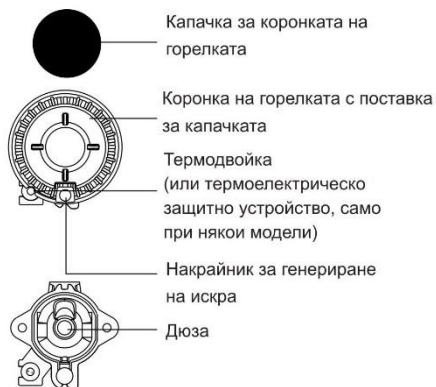
Уверете се, че електрическите проводници, капиларния термостат и термоелементите не навлизат в зоната на газовия поток.

#### Елементи за регулиране

- Елементите за регулиране на минималното топлинно натоварване на горелките са достъпни през отворите на контролния панел.
- Свалете копчетата за управление.



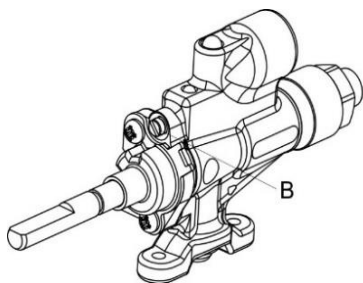
## Горелка за готвене



## Газов вентил със защитно устройство

(в зависимост от модела)

**В** Регулиращ винт за минимално топлинно натоварване



## ИЗХВЪРЛЯНЕ НА ИЗЛЕЗЛИЯ ОТ УПОТРЕБА УРЕД



Опаковките са направени от екологично съобразни материали, които могат да се рециклират, депонират или унищожават без опасност за околната среда. За тази цел опаковъчните материали са обозначени по съответен начин.

Символът върху продукта или върху неговата опаковка означава, че този уред не трябва да се третира като обикновен битов отпадък. Продуктът трябва да бъде отнесен в оторизиран център за събиране и обработка на изхвърлено електрическо и електронно оборудване.

Правилното депониране на продукта ще спомогне за предотвратяване на негативни ефекти върху околната среда и човешкото здраве, които биха могли да възникнат в случай на неправилно изхвърляне. За подробна информация относно изхвърлянето и обработката на продукта, моля, свържете се с местната градска управа, отговорна за управлението на отпадъците, фирмата за събиране на битови отпадъци или магазина, от който сте закупили продукта.

# ТЕСТ ЗА ГОТВЕНЕ

Тествано съгласно стандарт EN 60350-1.

## ПЕЧЕНЕ

Ястие	Оборудване	Водач (от дъното)	Система	Температура (°C)	Време за готвене (минути)
Бисквитки едно ниво	плитка тава за печене с емайлирано покритие	3	==	140-150*	25-40
Бисквитки едно ниво		3	⊕	140-150*	25-40
Бисквитки две нива		2, 3	⊕	140-150*	30-45
Бисквитки три нива		2, 3, 4	⊕	130-140*	35-55
Мъфини едно ниво	плитка тава за печене с емайлирано покритие	3	==	150-160	25-40
Мъфини едно ниво		3	⊕	150-160	25-40
Мъфини две нива		1,3	⊕	140-150	30-45
Мъфини три нива		2, 3, 4	⊕	140-150	35-50
Кейк	кръгла метална форма ø26/телен рафт (помощна решетка)	1	==	160-170*	20-35
Кейк		2	⊕	160-170*	20-35
Ябълков пай	2x кръгла метална форма ø20/телен рафт (помощна решетка)	2	==	170-180	55-75
Ябълков пай		2	⊕	170-180	45-65
Препечени филийки	телен рафт/ решетка	4	▼▼▼	230	1-4
Кюфтета от кайма	телен рафт (помощна решетка) + плитка тава за печене за оттичане на мазнината	4	▼▼▼	230	20-35

\* Загрейте предварително за 10 минути.

## ТАБЛИЦА С ТЕХНИЧЕСКИ ХАРАКТЕРИСТИКИ НА ДЮЗИТЕ

Тип газ, налягане		Помощна горелка		Нормална горелка	
Число на Воббе		Стандартно		макс.	мин.
		макс.	мин.		
<b>Природен газ Н</b> Wo=45,7+54,7 MJ/m <sup>3</sup> , <b>Природен газ Е,</b> <b>Природен газ Е+</b> Wo=40,9+54,7 MJ/m <sup>3</sup> G20, p=20 mbar	Номинално топлинно натоварване (kW)	1,0	0,48	1,9	0,48
	Консумация на газ (l/h)	95,3	45,7	181,0	45,7
	Тип дюза (1/100 mm)	72X	26	103Z	26
	Идентификационен номер на дюзата	690771		568169	
<b>Втечен газ 3+, В/Р</b> Wo=72,9+87,3 MJ/m <sup>3</sup> G30, p=30 mbar	Номинално топлинно натоварване (kW)	1,0	0,48	1,9	0,48
	Консумация на газ (g/h)	72,8	34,9	138,3	34,9
	Тип дюза (1/100 mm)	50	26	68	26
	Идентификационен номер на дюзата	690780		568175	

Тип газ, налягане		Голяма горелка	
Число на Воббе		макс.	мин.
		<b>Природен газ Н</b> Wo=45,7+54,7 MJ/m <sup>3</sup> , <b>Природен газ Е,</b> <b>Природен газ Е+</b> Wo=40,9+54,7 MJ/m <sup>3</sup> G20, p=20 mbar	Номинално топлинно натоварване (kW)
Консумация на газ (l/h)	285,9		72,4
Тип дюза (1/100 mm)	130N3		33
Идентификационен номер на дюзата	574285		
<b>Втечен газ 3+, В/Р</b> Wo=72,9+87,3 MJ/m <sup>3</sup> G30, p=30 mbar	Номинално топлинно натоварване (kW)	3,0	0,76
	Консумация на газ (g/h)	218,3	55,3
	Тип дюза (1/100 mm)	86	33
	Идентификационен номер на дюзата	574287	

- Регулиращите винтове за втечен газ са инсталирани и настроени във фабриката за типа газ, за който се отнасят фабричните настройки по подразбиране.
- Когато модифицирате уреда за използване на друг тип газ, регулиращият винт трябва да бъде затегнат или развит, за да се зададе необходимия газов поток (не развивайте регулиращия винт с повече от 1,5 оборота).

Мощността на горелките е указана въз основа на най-високата стойност на калориите при газ Нs.



Свързването към газоподаването и настройването за различен вид газ трябва да се извършват само от специалист, оторизиран от газоразпределителното дружество, или от оторизиран сервизен техник!

*Запазваме си правото на промени и грешки в инструкциите за употреба.*

ID 633958

